

149

Rezept:

Schweins - Koteletten

Zubereitungszeit 30Minuten

Untergruppe / Sous -groupe

Tisch 3

Koteletts

Gericht /

Schweins - Koteletts

" Ardener - Art "

Geschirr: Gratinform

Zutaten / Ingrédients:	Zubereitung / Préparation
<ul style="list-style-type: none">> 4 Schweins - Koteletts>> 2 Tranchen - Schinken (ca.1cm dick)>> 1 gehackte Zwiebel>> 2 EL Mehl>> 2 TL Senf>> 2 EL Oel>> 2 dl. Weisswein>> 2 dl. Voll - Rahm>> Bd. Peterli > Dazu Servieren wir> Nudeln und Salat	<ul style="list-style-type: none">> Schinkentranchen in Würfel schneiden und> während 15 Min. im Weisswein marinieren.>> Koteletts würzen, mit Senf bestreichen und in> Mehl drehen (gut abschütteln)> dann auf beiden Seiten kurz und kräftig> anbraten>> Jetzt die Koteletts in eine Gratinform legen.>> Die fein gehackten Zwiebeln darüber verteilen> und den Weisswein samt Schinken beifügen>> Zugedeckt für 20 Min. in den Ofen bei 220° grad.>> Den Rahm und Senf mit einem Schneebesen> gut verrühren und über die Koteletts geben,> nochmals 10 Min. Schmoren lassen>> Zum schluss den gehackten peterli darüber> streuen.

Hans Meili

en Quete